

Panel Test: el COI recibe propuestas para mejorar la evaluación organoléptica del AOVE

El Consejo Oleícola Internacional (COI) se ha reunido esta semana para recibir propuestas que tienen como objeto mejorar el método de evaluación organoléptica del aceite de oliva virgen extra. Desde la Asociación Italiana de la Industria Oleícola se relanzó la necesidad de actualizarlo con instrumentos científicos.

Los días 19 y 20 de febrero, la sede del Consejo Oleícola Internacional acogió la reunión de un grupo de trabajo creado por el Comité Consultivo para preparar un informe sobre posibles mejoras del método de evaluación organoléptica del aceite de oliva virgen.

Uno de los asistentes fue ASSITOL, la Asociación italiana de la industria oleícola, que quiso recordar su compromiso con el análisis sensorial y relanzó la necesidad de actualizarlo con instrumentos científicos, asociándolo con la introducción en toda Europa de SIAN, el sistema de información que monitorea todos los movimientos del aceite de oliva.

La entidad italiana está a favor de mejorar el panel test y ha estado proponiendo desde hace tiempo su fortalecimiento, gracias al uso de nuevas herramientas de análisis científico, para hacer que la aplicación y sus resultados sean más objetivos. "Esto es lo que le pedimos al Comité Asesor del Consejo Oleícola Internacional, que se reunió en estos días en Madrid", explica Andrea Carrassi, directora general de la asociación, confirmando nuestro agradecimiento por el método de análisis sensorial, que ha avanzado el sector petrolero en términos de calidad".

En la apertura de la reunión, el director ejecutivo del COI, Abdellatif Ghedira, que las propuestas se presentarán a los miembros del Comité Asesor y luego a la 107ª sesión del Consejo de Miembros en junio.

Lien article : <http://www.mercacei.com/noticia/48482/actualidad/panel-test:-el-coi-recibe-propuestas-para-mejorar-la-evaluacion-organoleptica-del-aove.html>